

CONCURSO UNIFICADO 2021

Concurso unificado (CU): Institutos Nacionales – Provincia de Buenos Aires – CABA

EXAMEN SEGURIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

BIBLIOGRAFÍA

- **Ley N° 18.284.** Disponible en:

<https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/ley-18284-21841>

- **Decreto N° 2126/71:**

Anexo II, Reglamentación de la Ley 18.284. Disponible en:

http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Legislacion/Alimentos/Decreto_2126-1971.pdf

Anexo I, Código Alimentario Argentino:

Capítulo I

Capítulo II

Capítulo IV

Capítulo V

Capítulo XVII

Capítulo XVIII

Capítulo XXI

Disponible en:

<https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>

- **Decreto N° 4238/68: Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal.** Disponible en:

<http://www.senasa.gov.ar/tags/decreto-423868>

- **Decreto N° 815/99: Sistema Nacional de Control de Alimentos.** Disponible en <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/55000-59999/59060/norma.htm>

- **Ley N° 26.905: Consumo de sodio. Valores Máximos.** Disponible en

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/220000-24999/223771/norma.htm>

NORMAS ALIMENTARIAS INTERNACIONALES

- **Codex Alimentarius.** Tema: ¿Qué es y cuáles son los fundamentos del Codex Alimentarius?. Disponible en

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/>

- **Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF).** Tema: ¿qué es?. Objetivos. Disponible en:

https://www.wto.org/spanish/tratop_s/sps_s/sps_s.htm

https://www.wto.org/spanish/tratop_s/sps_s/spsagr_s.htm

- **Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC).** Tema: ¿qué es? Objetivos.

Disponible en:

https://www.wto.org/spanish/tratop_s/tbt_s/tbt_s.htm

https://www.wto.org/spanish/docs_s/legal_s/17-tbt_s.htm

- **Oficina Internacional de las Epizootias (OIE).** Tema: ¿qué es? Misiones. Disponible en:

<http://www.oie.int/es/>

- **Acerca del Mercado Común del Sur (MERCOSUR):** ¿qué es? Disponible en <http://www.mercosur.int/>

- Sistema de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control (HACCP) y Directrices para su aplicación; FAO. Disponible en:

<http://www.fao.org/docrep/005/y1579s/y1579s03.htm>

- **Art. 18 bis** del Código Alimentario Argentino: Directrices para la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). Disponible en:

https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/caa_cap_ii_feb2021_0.pdf

- **Art. 1346 bis** del Código Alimentario Argentino:

https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/caa_cap_xvii_2021.pdf

- **Guía de Sistemas de Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (VETA), GUIA VETA OPS-OMS.** Disponible en:

https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10537:su-mario-guia-veta-investigacion-brotos&Itemid=41417&lang=en

- **Manual de normas y procedimientos de Vigilancia y Control de Enfermedades de Notificación Obligatoria;** Revisión Nacional 2007, Ministerio de Salud, Presidencia de la Nación. Disponible en:
<http://www.snvs.msal.gov.ar/descargas/Manual%20de%20Normas%20y%20Procedimientos%202007.pdf>
- **Código internacional recomendado revisado de prácticas – principios generales de higiene de los alimentos.** CAC/RCP 1-1969, Rev 4 (1997 y 2003), CODEX ALIMENTARIUS. Disponible en:
<http://www.fao.org/docrep/009/y5307s/y5307s02.htm>
- **Ley N° 26.588, enfermedad celíaca.** Disponible en:
http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Legislacion/Alimentos/Ley_26588.pdf
- **Ley 27196, Enfermedad Celíaca. Ley 26.588. Modificación.**
<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/255000-59999/255225/norma.htm>
- **Decreto N° 528/11,** Reglamentación de Ley 26.588. Disponible en:
http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Legislacion/Alimentos/Decreto_528-2011.pdf
- **Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para Establecimientos Elaboradores de Alimentos Libres de Gluten, ANMAT, Ministerio de Salud de la Nación.** Disponible en:
http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Guia_BPM_ALG_formato_Web.pdf
- **Análisis Moderno de los Alimentos;** Hart, FL y Fischer, HJ; Ed. Acribia; Zaragoza; 1991
 Capítulo 1: Introducción a los Métodos Generales para Análisis Básico y Mineral
 Capítulo 4: Alimentos Procedentes de Cereales
 Capítulo 6: Productos Lácteos (Incluye helados y sorbetes)
 Capítulo 13: Aceites y grasas
 Capítulo 14: Grasas y Aceites Comestibles
 Capítulo 18: Colorantes
 Capítulo 20: Vitaminas
- **Química de los Alimentos;** Belitz, HD y Grosch,W.; 2° ed; Ed. Acribia; Zaragoza; 1997
 Capítulo 4: Carbohidratos
 Capítulo 9: Contaminación de los Alimentos
 Capítulo 14: Grasas y Aceites Comestibles

Capítulo 23: Aguas potables, minerales y potabilizadas

- **Química de los Alimentos;** Fennema, O. ; Ed. Acribia;

Zaragoza;1993 Capítulo 3: Carbohidratos

Capítulo 7: Vitaminas y Minerales

- **Química General;** Whitten, Davis,Peck; Ed. Mc Graw Hill

Capítulo 2: Formulas químicas y estequiometria de composición.

Capítulo 3: Ecuaciones Químicas y Estequiometria de la reacción

- **Técnicas de Laboratorio para el Análisis de Alimentos;** Pearson, D; Ed.

Acribia; Zaragoza; 1986

Capítulo 2: Métodos Generales – Constituyentes Básicos

Capítulo 3: Aditivos Alimentarios

Capítulo 5: Índices de Aceites y Enranciamiento

Capítulo 6: Productos Lácteos

Capítulo 7: Alimentos cárnicos – Carne y Pescado

- **Tratado de Química Analítica Cuantitativa;** I.M. Kolthoff, Ph D; 4a edición;

Editorial Nigar SRL:

[Estequiometría y diluciones](#)

- **Microbiología de los Alimentos;** W.C. Frazier, D.C. Westhoff; 4ª edición; Ed.

Acribia. Capítulo 1

Capítulo 22

Capítulo 24

Capítulo 25

- **Guía de Interpretación de Resultados Microbiológicos en Alimentos,**

ANMAT, Ministerio de salud de la Nación. Disponible en:

http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Guia_de_interpretacion_resultados_microbiologicos.pdf

- **Manual de Análisis Microbiológico de los Alimentos, ANMAT, Ministerio de Salud de la Nación.**

Volumen I: Microorganismos Patógenos. Disponible en:

http://www.anmat.gov.ar/renaloe/docs/Analisis_microbiologico_de_los_alimentos_Vol_I.pdf

Volumen II: Microorganismos Patógenos. Disponible en:

http://www.anmat.gov.ar/renaloe/docs/Analisis_microbiologico_de_los_alimentos_vol_II.pdf

Volumen III: Microorganismos Indicadores. Disponible en:

http://www.anmat.gov.ar/renaloea/docs/Analisis_microbiologico_de_los_alimentos_Vol_I_II.pdf

- **Disposición 10.873/17.** Creación de Plan Integral de Fiscalización de Alimentos.

Disponible en:

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/280000-284999/283899/norma.htm>

- **Disposición 10.875/17. Creación de la Red Federal de Laboratorios.** Disponible

en: http://www.anmat.gov.ar/boletin_anmat/octubre_2017/Dispo_10875-17.pdf

- **Algunos de los capítulos de los libros están disponibles en:**

<https://drive.google.com/drive/folders/0BwiKU0XrSIOJQWUyVkY4ekZpSWs?fbclid=IwAR1pg86ZsYPziY7rWL6Elwgdj5X7ybJZmYWnYNrT95zgHBitGKW6gLrtSVM>

Para realizar consultas, puede enviar un mail a:

residencias@anmat.gov.ar y anmatresidencias@gmail.com